

2019 Château Bardins - Pessac-Léognan - Blanc -Bordeaux - Frankreich - Château Bardins



Beispielbild

Rebsorte

Sauvignon Blanc 35%, Sémillon 35%, Muscadelle 30%

Passt zu...

Fisch, Meeresfrüchten, Kalbfleisch, Apéritif

Beschreibung

Ahnungen von Blütenduft, weißer Pfirsich und Limette. Ein Strahlenkranz am Gaumen aus Frucht und Säure entspringt dem Geschmacksgeschehen. Zwischen den Schichten sitzt das Geheimnis. Jeder Schluck steckt voller Schönheit. Ein wahrlicher Göttertrunk!

Weingut:	Château Bardins
Lage:	-
Keller:	Cadaujac
Anbaugebiet:	Bordeaux
Herkunftsland:	Frankreich
Bodenart:	Kieselsteine, Lehm-Kalkstein
Weinanbau:	Die Appellation Pessac-Léognan wurde 1987 gegründet. Das Weinbaugebiet liegt nahe der Stadt Bordeaux gut geschützt an und in Waldgebieten, die den Einfluss der Winde vom Atlantik abmildern. Das Château Bardins liegt auf einem kiesigen Hügel mit einem Sockel aus Lehm-Kalkstein.
Weinausbau:	Durchschnittsalter der Reben: 30 Jahre alt. Handlese. Klassische Vinifizierung und Lagerung in gebrauchten Fässern. Die Fläche für die weißen Rebsorten liegt bei 0,5 Hektar und ergibt eine Jahresproduktion von circa 8.000 Flaschen.
Weingeschmack:	Trocken
Weinfarbe:	weiß
Füllmenge:	0,75 l
Allergene:	Enthält Sulfite
Qualitätsstufe:	Appellation Pessac-Léognan Contrôlée
Trinktemperatur:	8-10 °C

Analysewerte

Alkoholgehalt:	14,00% Vol.
Restsüße:	-
Säuregehalt:	-

Infos über das Weingut

Das 24 Hektar große Landgut aus dem 14. Jahrhundert wird seit 5 Generationen von der Familie Bernardy de Sigoyer verwaltet. Das Château Bardins umfasst 9,1 Hektar mit seinen kleineren Parzellen von bis zu 30 Jahre alten Weinreben. Die Region Pessac-Léognan ist eine wahre grüne Oase am südlichen Stadtrand von Bordeaux

